

# Champignons simpel aus dem Ofen von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig, Vegetarisch, schnell, Vegan, Glutenfrei, benötigt Backofen, Einfach, Laktosefrei

Gewürze: Thymian, Ital. Kräutermischung

1.2 kg Frische Champignons	Rüsten und in eine Schüssel geben.
2.0 EL Öl	Über die Champignon giessen.
* 5 g Salz	Darüber streuen
70 g Honig	Gleichmässig darüber verteilen
10 g Thymian	Darüber streuen. Gut mischen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, zirka 20 Minuten backen.

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ofen auf 200°C vorheizen.